

Rehidratación de levaduras *S. cerevisiae* Con o sin preparador de levaduras

REHIDRATACIÓN TRADICIONAL

1

AGUA 10 veces el peso de las levaduras
LEVADURA 20 g/hL de mosto

37°C*

20 minutos

2

Levadura en fase de rehidratación

Adaptar la levadura a la temperatura añadiendo mosto de forma progresiva

Mantener un máximo de amplitud térmica entre la levadura y el mosto a inocular de 10°C*.

La duración total de la rehidratación no debe exceder los 45 minutos (Etapas 1 + 2)

3

Levadura

Incorporar la levadura al mosto mediante un remontaje con aireación

REHIDRATACIÓN CON PREPARADOR DE LEVADURAS

1

GAMA SUPERSTART®
20 – 25 g/hL de mosto

AGUA
20 veces el peso de las levaduras

40-43°C*

LEVADURA
20 g/hL de mosto

AGUA + SUPERSTART®

37°C*

Mezclar delicadamente la preparación y dejar hidratar.
La presencia de espuma no es un indicador de la viabilidad de la levadura.

20 minutos

2

Levadura en fase de rehidratación

Adaptar la levadura a la temperatura añadiendo mosto de forma progresiva.

Mantener un máximo de amplitud térmica entre la levadura y el mosto a inocular de 10°C*.

3

Levadura

Incorporar la levadura al mosto mediante un remontaje con aireación

*Verificar con un termómetro.